ANNO XXIX — Roma, 1° Agosto 1933 - XI — FASCICOLO 365

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.
Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al «Merito agrario» del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50
Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) - C./c. postale n. 1/12895 - Tel. 31845

Il Cine e la Radio ai Rurali

(Corrispondenza del nostro Direttore)

Giustamente il Capo del Governo, nel Suo recente articolo, *Ritorno alla Terra*, — che noi abbiamo riprodotto e commentato nel precedente fascicolo, e che ha avuto una eco grandiosa di consensi in tutto il mondo — ha detto che il contadino, tra le altre provvidenze, deve avere anche quelle della inventività scientifica moderna, dalla luce al telefono, dal cinema alla radio. E, come al solito, all'annunzio ha fatto seguire, anzi, per una parte, addirittura precedere i fatti.

Il nuovo disegno di legge per l'*Ente Radiorurale*, che il suo Ministro per le Comunicazioni, on. Conte Ciano di Castellazzo, ha presentato ultimamente alla Camera ne è una prova.

Il nuovo Ente si prefigge lo scopo di diffondere nelle campagne la coltura generale e quella agricola in particolare a mezzo della Radiografia. E, a tale finalità le scuole di tutti i comuni rurali verrebbero dotate di un apparecchio radioricevente di poco costo e adatto allo scopo.

D'altro canto il Ministero dell'Agricoltura sta già da tempo favorendo, e meglio e più intensamente si propone ancora di favorire in seguito, l'impianto e lo sviluppo dei cinema rurali, con films istruttive e dilettevoli ad un tempo, per una sempre maggiore razionalità nella coltura della terra, così variata e così suscettibile ancora di miglioramenti.

L'*Ejar* — il benemerito Ente italiano audizioni radiofoniche — già da tempo, nel limite delle sue possibilità, sta trasmettendo ai suoi abbonati delle campagne norme ed insegnamenti pratici a mezzo di studiosi e competenti, tra cui è il nostro ottimo collaboratore ed amico Prof. Rava, che ha recentemente anche raccolte in un bel volume le sue interessanti e svariatissime conferenze radio-agrarie trasmesse da Torino.

Trasmettere è già bene ed è lodevole. Ma occorre che molti, che tutti nelle campagne possano intendere le trasmissioni. Ed è da questo lato che moltissimo c'è ancora da fare.

Anzitutto bisogna tener ben presente che il cinema può affezionare l'agricoltore alla sua terra — può *fermarlo* nella sua terra, come desidera il Duce — ma può anche spingerlo verso l'urbanesimo, risvegliando nel suo animo buono e semplice il veleno sottile dei desideri e dei famosi ignorati incantesimi della città. Quindi, quì, ha grande importanza la scelta delle pellicole.

Tra queste, particolarmente utili e benefiche saranno quelle che si riferiscono alle piccole industrie sussidiarie dell'agricoltura. Per citare un esempio: L'onorevole Acerbo ha, proprio in questi giorni, presentato al Capo del Governo il magnifico ordine del giorno votato dal Comitato organizzatore della quarta festa dell'uva, che pubblichiamo più oltre, e che il Duce ha dichiarato di accettare in pieno, riservandosi di adottare provvedimenti al riguardo.

Orbene, attorno alla festa e fiera dell'uva, ci sono preparazioni e insegnamenti indispensabili, che non tutti i contadini — anzi pochissimi — sanno mettere in pratica. Fra le altre, una film completa e nuova dal taglio dei grappoli alla loro pulitura, alla insaccatura ed alla messa nelle cassette o nei cesti alla spedizione, può essere utilissima.

E così una pellicola che insegni a confezionare rapidamente e coi mezzi a disposizione dei viticultori i cestini, le cassette, i sacchetti e tutto quanto concorre a portare intatta, sana e fragrante l'uva dalla vigna al mercato di vendita può essere in questo prossimo mese opportunissima.

Certo non tutte le pellicole, come non tutte le trasmissioni radiofoniche, possono essere a sfondo rurale, e meno ancora ad esclusivo fondo di insegnamenti pratici. Occorre che la mente ed il cuore del contadino siano anche rallegrati e commossi con visioni ed audizioni artistiche ed umoristiche, le quali completino la sua coltura ed il suo diletto.

Ma, per seguire la saggia direttiva del Duce di *fermare* il coltivatore nella sua terra, occorre bandire in modo assoluto le films o le trasmissioni sonore che presentano meraviglie delle città, bellezze di donne... quasi senza veli, scene e gesti e danze eccitanti la fantasia senza valori sentimentali, che presentano la città come un paradiso di sensazioni e di piaceri che la campagna, con tutto il suo fascino, non saprebbe più dare ai cuori ed ai cervelli semplici e primitivi dei coltivatori, i quali non si sono che raramente e temporaneamente allontanati dalla loro terra.

E' un argomento, questo della Radio e della Cinematografia rurale, che è vastissimo e su cui ci sarà campo di ritornare più volte. E noi ci ripromettiamo di farlo. Anzi saremo lieti se qualche nostro abbonato o lettore vorrà interloquire e mandarci articoli, che saremo lieti di pubblicare, od anche solo enunciarci idee e proposte che saremo parimenti lieti di svolgere, sempre per il benessere tecnico e morale dei nostri agricoltori.

Corio Canavese (Torino), 2 luglio 1933-XI.

C. A. CORTINA.

I PARLAMENTARI PER L'AGRICOLTURA

Per la disciplina delle coltivazioni in Sicilia

Una parte, molto interessante, della relazione Fornaciari sul Bilancio di Agricoltura di quest'anno, si occupa della disciplina delle coltivazioni. E' una parte che interessa assai la Sicilia, la cui produzione agraria avrebbe bisogno di un oculato lavoro di revisione, perchè, mentre nella Lombardia, nel Veneto, nell'Emilia la superficie a prato artificiale eguaglia la superficie a frumento, in Sicilia avviene il contrario: le statistiche ci dicono che la superficie occupata dai prati artificiali rappresenta la sedicesima parte di quella occupata dal frumento.

E allora, naturalmente, non può verificarsi la condizione necessaria per l'incremento delle stesse coltivazioni cerealicole, poichè, mancando un giusto equilibrio tra coltura pratense e coltura cerealicola, si ha la impossibilità di una fertilizzazione economica del terreno, sia a mezzo del prato artificiale di leguminose, sia a mezzo del letame prodotto dal bestiame bovino, che può allevarsi in scarsa quantità. E ciò viene a ripercuotersi a danno del rendimento unitario. Difatti, nei riguardi della coltivazione del frumento, la sproporzione assunta ne ha provocato l'estensione anche nei terreni peggiori. Inoltre pesa sfavorevolmente su tale coltivazione l'influenza del clima contrario, il quale, con una pessima distribuzione delle pioggie, accompagnate da temperature elevate, ritarda le semine e rende più basso il ciclo vegetativo della pianta.

Pertanto, poichè mancano ancora nei seminativi le coltivazioni industriali e sono ridotte al minimo quelle migliorative, il carattere saliente della produzione agricola siciliana risulta costituito dal predominio di coltivazioni alimentari, per l'impellente necessità di assicurare all'uomo il pane quotidiano.

Il tanto invocato incremento della produzione unitaria del frumento, attraverso l'aumento quantitativo del bestiame, specialmente bovino, che richiede a sua volta l'aumento della coltivazione e l'incremento produttivo del prato artificiale, non potrà raggiungersi se si fa astrazione dal fattore demografico, caratterizzato dalla elevata densità della popolazione.

Il prolifico agricoltore siciliano difficilmente s'indurrà a sostituire anche una piccola parte della coltura granaria con foraggere, la cui coltivazione assorbe quantità unitarie di giornate lavorative assai più basse della coltura granaria, fino a quando non sarà reso possibile di dare sfogo alla sua esuberante mano d'opera attraverso l'aumento delle coltivazioni industriali a forte assorbimento di lavoro, quali (rimanendo nel campo delle colture asciutte) la vite per produzione di uva da tavola, nonchè qualche fruttifero e pianta ortense.

E ciò sarà possibile profittando contemporaneamente del fattore precocità del clima siciliano, elemento indispensabile per rendere alto il valore iniziale della produzione, a compenso delle elevate spese di trasporto che i prodotti siciliani debbono sostenere per raggiungere i mercati di consumo dell'Alta Italia e dell'Europa settentrionale, dove la produzione precoce siciliana potrebbe apparire prima di ogni altro concorrente e affermarsi vittoriosamente.

Fra le colture sarchiate, di cui conosciamo l'importanza nel ciclo delle rotazioni, ha una funzione notevole la coltivazione della fava, che costituisce quasi unicamente la pianta sarchiata dell'agricoltura siciliana. Ma a questo riguardo, un grido di allarme è stato lanciato da tutti gli agricoltori siciliani, e io ho qui sottomano una pubblicazione della Commissione di propaganda granaria della provincia di Catania, dove si descrive a foschi colori la situazione che si va delineando per l'agricoltura siciliana a causa del rapido declinare dei prezzi delle fave da seme. Difatti, questi prezzi, che si aggirano fra lire 75 e 60 il quintale nel 1930 e 1931, quest'anno sono scesi intorno a lire 40 il quintale, rendendo completamente in perdita la coltivazione.

Sono state richieste delle provvidenze al benemerito Governo Nazionale, e io mi auguro che il Ministero di agricoltura voglia prenderle in considerazione. Fra queste richieste alcune riguardano l'adozione dello stesso sistema di vendita in compartecipazione che è stato adottato con profitto pel frumento allo scopo di sostenere i prezzi al raccolto e potere vendere il prodotto quando il mercato presenta un miglioramento.

Si tratta di una coltivazione che ha avuto una notevole importanza anche per la esportazione, e difatti dai prospetti annessi a questa interessante pubblicazione della Commissione provinciale granaria di Catania, rilevo che l'ammontare dell'esportazione raggiungeva la cifra di 55 milioni e mezzo nel 1929. Questo valore, veramente ragguardevole, discese a lire 13,627.000 nel 1930, riducendosi intorno a 10 milioni nel 1931.

Attualmente non si hanno gli ultimi dati, ma certamente coi prezzi di oggi, questa cifra subirà ancora delle riduzioni.

Il contributo che questa preziosa coltivazione ha portato e continua a portare alla bilancia commerciale, pel fatto che ha alimentato sempre una esportazione, consiglia di prendere in attenta considerazione i voti degli agricoltori siciliani. E io mi auguro che questi voti vengano accolti benevolmente dal Governo e dal Ministro dell'agricoltura.

Un'altra questione che interessa notevolmente l'agricoltura siciliana è la produzione vinicola.

In tal campo abbiamo avuto in quest'ultimo periodo una prova tangibile e notevole da parte del Ministero di Agricoltura e del Governo: la legge per la tutela dei vini tipici, che costituisce un merito veramente importante del Governo fascista, il quale ha saputo finalmente far opera concreta per la tutela dei nome e per l'origine dei vini tipici italiani.

Io ho qui presente un articolo del camerata Marescalchi, pubblicato sul « Corriere della Sera » del 3 novembre 1931, nel quale, facendo la storia di questa legge e del provvedimento, parla dell'urgente necessità di salvare il vino Marsala e le sorti di questa produzione che interessano un pò tutta la Nazione. In questo articolo l'illustre nostro camerata si augurava che la tutela provvida del nome, ora affidata al nuovo Consorzio sotto l'egida della legge, porti questo vino generoso a riconquistare i mercati affievoliti e a guadagnarne dei nuovi.

E un'ultima questione, che ha la sua importanza, voglio tratteggiare molto rapidamente. Questa questione riguarda il compito degli uomini, i quali hanno una funzione predominante nell'attuazione di ogni programma ricostruttivo. Ho letto attentamente nella « *Nuova Antologia* » del 1° febbraio un articolo di Romolo Caggese intitolato: « Ciò che resta della questione meridionale ». In questo articolo il Caggese conclude che restano del passato soltanto alcuni problemi agrari, economici e sociali, e si sofferma sopra un punto interessante per il progresso dell'agricoltura meridionale.

Questo punto riguarda la capacità degli uomini alla conduzione delle aziende agrarie meridionali. Dice a questo riguardo, il Caggese che, da oltre un secolo, ma più specialmente negli anni immediatamente seguiti alla unificazione d'Italia, la borghesia meridionale si è allontanata dall'agricoltura, dandosi a pubblici impieghi o alle professioni liberali.

Non intendo qui esaminare il vasto fenomeno e, per brevità, non riporto tutto quello che ancora dice il Caggese, il quale giustamente fa osservare che si è verificato in questo campo una specie di selezione a rovescio, inquantochè hanno

finito di dedicarsi, in ogni famiglia, all'attività agraria, coloro che non riuscivano o a procacciarsi un impiego, o ad aver successo nelle carriere liberali come professionisti. Quindi si è avuto questo risultato spiacevole, che la direzione di molte aziende meridionali è andata a finire nelle mani dei meno capaci. Inoltre, poichè la maggior parte si sono dissinteressati della proprietà terriera, si è avuta anche una notevole diffusione del sistema di concedere le terre in affitto.

Questi affitti sono stati assunti da piccoli risparmiatori, che, come dice molto bene il Caggese, « hanno scarse disponibilità di capitale, e scarsa preparazione tecnica, così che si può avere la impressione, almeno da chi non sia in grado di condurre uno studio accurato, su tutti gli elementi della questione, che pigramente e senza utilità sociale viva ancora oggi tutta una vasta categoria sociale, ossia quella dei più cospicui proprietari terrieri ».

Ora tale questione ha veramente la sua importanza, perchè noi tecnici assistiamo a questa dolorosa constatazione, che tutta la propaganda che si fa dal Governo nazionale per la battaglia del grano, per la battaglia zootecnica, per tutte le altre attività agricole, che si sono create in questo decennio di Regime Fascista, non ha trovato, spesso, nelle aziende, un'altrettanta opera attiva di pratica applicazione.

Tutta l'opera di propaganda che si svolge, per diffondere le direttive tecniche del Ministero, dalle Cattedre ambulanti di agricoltura, trova bene spesso nelle singole aziende scarsa applicazione, perchè dirette da elementi poco più evoluti dei semplici contadini, che non hanno mai studiato un briciolo di agraria, di cui non hanno alcuna nozione, anche la più elementare.

Ora, questo problema, che ha giustamente agitato il Caggese, nel citato articolo della « Nuova Antologia », merita tutta la nostra maggiore attenzione, perchè non è concepibile che debba esistere, effettivamente in pratica, una barriera che ostacoli nelle aziende la penetrazione del progresso agricolo, che noi tutti, invece, auspichiamo di potere raggiungere il più sollecitamente possibile.

Sottopongo il problema allo studio del Ministro dell'agricoltura, e voglio augurarmi che d'accordo con le Organizzazioni sindacali degli agricoltori e dei tecnici agricoli si possa arrivare ad una soluzione soddisfacente, per lo meno nei riguardi delle più ampie aziende agricole. Le quali dovrebbero essere affidate a tecnici di un certo valore, che abbiano seguìto corsi di studi agrari, magari con una preparazione pratica preliminare, affinchè ogni proprietario abbia tutta la garanzia che le persone tecniche preposte alla direzione dell'azienda agraria siano capaci di assolvere adeguatamente il loro còmpito.

Ad ogni modo è un problema che deve essere affrontato e risolto, perchè non è più possibile che, per lo meno le maggiori aziende agricole della Sicilia, rimangano nelle mani di incompetenti e di contadini che non hanno alcuna pratica e nessuna nozione di moderna agraria.

SANTE CALDIERI
Deputato al Parlamento.

Memento per Agosto

Il giorno alla fine del mese è diminuito di 2 *ore e* 10 *minuti.*

Pagamento imposte dirette. — Si ricorda che dal 10 al 18 si deve effettuare il pagamento della quarta rata tanto dei ruoli principali che dei suppletivi. (Vedi mese di febbraio). Sono pure da pagarsi le 4 prime rate per coloro che si trovano inscritti sui ruoli supplefivi di 2ª serie.

Caccia. — La Deputazione provinciale permette col giorno 8 la caccia con reti, paratoie, ecc.; il giorno 15 è permessa la caccia col fucile.

Problemi agricoli

La Conferenza degli Stati agrari dell'Europa orientale, chiudendo i suoi lavori ha approvato una risoluzione nella quale è detto:

1°) E' indispensabile, per la restaurazione economica e finanziaria del mondo, la effettiva abolizione dei debiti tra Governi aventi rapporti con la guerra;

2°) E' necessario un regolamento del debito pubblico estero al principio della assunzione dei carichi in rapporti alla capacità di pagamento di ciascun paese debitore mediante negoziati diretti tra creditori e debitori;

3°) E' necessaria la stabilizzazione di tutte le valute.

La risoluzione dichiara inoltre che venga riconosciuto ai paesi debitori il diritto di soddisfare le loro obbligazioni mediante servizi e merci; si pronuncia contro il protezionismo agrario degli Stati industriali, e reclama: l'abolizione di tutte le restrizioni relative al commercio dei prodotti agricoli; il riconoscimento definitivo del principio del regime preferenziale per i cereali, e la pratica attuazione dei postulati di Stresa.

Queste dichiarazioni rimettono, per così dire, all'ordine del giorno un problema che è certamente degno di attenta considerazione: quello degli accordi internazionali in sede agricola.

Attualmente tutti gli Stati civili, qual più qual meno, hanno, e mantengono in vigore, con altri Stati, degli accordi, inerenti alla produzione industriale e allo scambio dei prodotti, i quali si prefiggono di raggiungere scopi economici di equilibrio, di coordinamento e di compensazione. Oggi non sarebbe possibile concepire uno Stato prospero rinchiuso in una cerchia insormontabile di barriere doganali. Il processo economico si compie e si esaurisce non più, come un tempo, entro i confini di ciascuna Nazione, ma sopra un raggio vastissimo che comprende l'intero mondo civile. Di conseguenza la molteplicità e l'intensità dei rapporti economici fra i diversi Stati produttori sono indici di benessere e di progresso, mentre, per contro, gli inasprimenti e le lotte delle tariffe indicano stasi e pericoli di progressiva depressione. Appare subito da questi brevi cenni quanto sia importante per l'economia moderna il problema degli accordi internazionali, visto che il libero commercio è confinato nel mondo delle chimere.

Come si è già detto, esistono attualmente parecchi di questi accordi internazionali concernenti l'industria propriamente detta e il commercio dei prodotti industriali; ma scarsi, e di non sufficiente ampiezza, risultano gli accordi nel settore agricolo. Questo diverso trattamento della produzione agricola in confronto a quella industriale non sembra trovare basi giustificative. Basterebbe riflettere che il lavoro terriero assorbe i due terzi della popolazione del globo per trarre la convinzione intorno alla necessità che anche nel settore agricolo si predispongano e si attuino fra i diversi stati degli accordi a tutela degli interessi reciproci e a generale sollievo delle classi rurali.

I prodotti terrieri occupano negli scambi internazionali un posto cospicuo, come massa e come valore. Inoltre è da ricordare che il flusso più o meno intenso di questi prodotti attraverso i confini degli Stati può irradiare effetti buoni o cattivi su vasti territori e su grandi masse popolari.

Sotto gli aspetti produttivi e commerciali anche l'agricoltura ha assunto ai nostri giorni le caratteristiche dell'industria vera e propria. Ne consegue che essa ha delle esigenze — di organizzazione e di coordinamento in sede internazionale — del tutto analoghe a quelle dell'industria moderna.

Gli accordi, com'è noto, investono in pieno l'economia mondiale, gli accordi si prefiggono scopi da raggiungere: po-

tenziare l'industria, procurar sbocchi ai prodotti in base a un'equa valutazione degli interessi di ciascun Stato. Ma non è difficile comprendere che gli accordi limitati al settore industriale non possono raggiungere pienamente i loro scopi senza una parallela regolamentazione internazionale del settore agricolo. Senza entrare in una lunga disamina intorno all'importanza comparativa del ruolo giocato dall'industria e dall'agricoltura in campo economico mondiale, sta di fatto che i calcoli circa il potere d'assorbimento di prodotti industriali dei vari sbocchi non possono non tener presente che il popolo rurale — che forma i 2/3 della popolazione del globo, giova ripetere — può acquistare più o meno secondo la maggiore o minor prosperità dell'agricoltura. Sono queste delle ragioni del tutto ovvie che non richiedono, per essere ben intese, nessuna elucubrazione dottrinale.

Da parecchio tempo i Congressi tenuti nei vari Paesi vanno facendo ripetuti voti perchè si possa giungere ad una attuazione di quelle che sembrano le comuni aspirazioni di tutti gli Stati, e la risoluzione della Conferenza degli Stati agrari, di cui sopra, rinnova delle affermazioni e delle invocazioni che in verità sarebbe bene uscissero alfine dalla sede verbale per entrare decisamente in una fase conclusiva di fatto. Nessuno nega le difficoltà che si oppongono alla organizzazione produttiva e, sopratutto, commerciale internazionale; ma con la buona volontà da parte di tutti gli Stati interessati anche le più gravi difficoltà si possono vincere.

La ripresa economica di tutto il mondo deve trovare una organizzazione adeguata per cui sia resa possibile, e agevole, in ogni settore produttivo, una rapida e intensa espansione di novella attività.

GIACOMO OTTELLO

I due fatti storici della grandezza italiana

Non sappiamo quale dei due abbia dato maggior impulso di fierezza al nostro orgoglio di italiani, o più intensa commozione al nostro cuore ed al nostro spirito di scrittori.

La gesta audacissima e sicura dei cento transvolatori, chiamati e guidati dalla volontà ferrea e sapiente del Balbo, attraverso le nebbie nordiche, sui monti immacolati e sopra la distesa interminabile degli oceani, con ordine ammirando e con la rapidità che sanno del miracolo, è tale fatto che trova pochi riscontri nella storia delle audacie e delle vittorie mondiali.

Il Patto Mussolini, *preparato dal grande cervello del nostro Duce, fatto proprio dalle nazioni dirigenti d'Europa, plaudito, e diremmo benedetto, da tutti i popoli dell'universo, è un avvenimento che la storia, nei secoli, manterrà inciso fra le sue tavole eterne.*

Da entrambi i fatti più che grandiosi riesce ancora aumentato il prestigio della nostra adorata nazione e, più che mai, Roma sarà il Caput mundi, *da cui irradiano la civiltà, la potenza e la giustizia.*

Il Patto Mussolini *ci salvaguarda, almeno per un decennio, da quell'ignominia indegna di tutte le civiltà e negazione di tutte le fedi, che è la guerra. Che Iddio — non fosse che per questo — benedica mille volte l'iniziatore ed il più tenace ed ascoltato artefice di tanta conquista!...*

LA RIVISTA AGRICOLA.

Sul difficile momento dei viticultori italiani

Chiarissimo Grand'Uff. Avv. C. A. Cortina,
Roma.

Con molto piacere leggo il suo interessante articolo: « Ciò che per intanto possono fare i viticultori Italiani » da Lei pubblicato nell'ultimo numero della sua « Rivista Agricola ».

Da vero piemontese, Ella combatte una giusta causa in favore del vino, nè gli agricoltori Le saranno sconoscenti in questo momento difficile per una cultura della terra che è stata capace di rendere una ricchezza nazionale di ben 7 miliardi di lire e talora 8, con i suoi 40 milioni di ettolitri di media produzione.

Pur troppo, occorre abituarsi a non fare più forti e sicuri affidamenti sulla esportazione come nei bei tempi passati, quando le nostre eccedenze venivano quasi totalmente smaltite in Francia, Austria, Stati Uniti d'America, Germania, Svizzera, Argentina, ecc. ecc.

Dolorosamente, vari di questi Stati, hanno finito coll'attrezzarsi in casa loro per soddisfare il consumo interno a talora — come avviene ad esempio della Francia — anche a scopo di vendita e di temibile concorrenza.

Nè le facili e fugaci illusioni di una ripresa immediata ed in larga misura di collocamento dei nostri vini da pasto verso gl Stati Uniti d'America del Nord, dopo la vittoria degli umidi, possono reggere e ravvivare speranze più o meno fondate per i nostri esportatori, dal momento che anche la California sta assestandosi su un piede di quasi completa produzione per bastare da sola a fornire le uve ed il vino occorrente al grande popolo della Repubblica Stellata, se è vero come scriveva recentemente nel quotidiano « La Nazione » del 27 maggio u. p. un competente qual'è l'egregio amico Prof. Dott. Garoglio.

Esso, infatti ammoniva: « Considerando presumibilmente a poco più di 100 milioni di galloni annui, l'intera domanda di vino dei mercati americani (un gallone equivale a circa 4 litri e mezzo), s vede quindi che oltre lo smaltimento degli attuali stocks (crca 30 milioni di galloni) e il quantitativo di vino che si potrebbe produrre utilizzando l'uva e i mosti della vendemmia 1933 prevista in circa 80 milioni di galloni; è facile trarre una prima conclusione, quella cioè che l'industria vinicola locale conta di poter soddisfare nella massima parte il fabbisogno del consumo interno, senza l'ausilio vinicolo europeo ».

Come si vede, date le attuali gravi difficoltà di smercio verso l'estero, dato il pericolo sempre più pressante di dover razionalizzare e disciplinare le nostre produzioni, compresa quella enologica, ben vengano i di Lei utili ed autorevoli consigli intesi ad orientare il prodotto della vite anche verso uve scelte essiccate e ben confezionate in cassette a basso dazio di entrata, come richiama il R. Enotecnico Dott. Rossati presso la nostra Ambasciata degli Stati Uniti.

Ma gli agricoltori dovranno d'ora innanzi pensare pure a non creare più le innumerevoli ed enormi tirate con penzane e pantani, come se ne trovano specie nei terreni fertili di pianura, le quali se sono capaci di dare alti quantitativi di uva, sono poi contrari alla buona qualità di essa, come occorre oggi più di prima.

Queste nuove direttive dovranno essere affrontate volontariamente per non dover sottostare alle imposizioni che potrebbero in seguito venire anche dall'alto.

Voglia accogliere Sig. Direttore queste modeste idee di un tecnico agrario, e con saluti cordiali ed ossequi distinti

GIOVANNI PASQUINUCCI.

Loro Cuffenna (Arezzo).

Il nuovo sistema Del Pelo Pardi
di lavorazione del terreno

E' consigliabile che non appena il campo sia vuoto dalla metitura del grano, e specialmente dove si vogliono combattere le cattive erbe, o dove si intende di far seguire al raccolto del frumento una seconda coltivazione, di qualunque specie essa sia, si faccia seguire l'aratro. Dato che i nostri frumenti precoci di paglia corta, in genere, sono di più facile sviluppo per le male erbe, da cui sono insidiati. A conferma di ciò basta passare per le strade a piedi, in vettura, in ferrovia, perchè l'occhio venga allietato in diversi punti dal rosso dei papaveri, dal giallo delle senape, dal violetto della veccia, dai grappoli dell'avena fatua e via dicendo. Tutte queste malerbe, tornano a danno della vegetazione del grano, e se ne ha una luminosa prova nel raccolto del medesimo. Per amor del vero, dobbiamo dichiarare che, mentre alcuni agricoltori, seguendo gli ammaestramenti della tecnica moderna, hanno fatto passi giganteschi ed ottenute produzioni elevatissime di grano, altri invece non risparmiano buone lavorazioni nè appropriate concimazioni ma trascurano la mondatura del grano, per ispirito di falsa economia, mietendo poi unitamente al grano tante malerbe.

Non mancammo di dare per l'addietro consigli al riguardo, e ci pare inutile insistere a dimostrazione dei danni, che vengono arrecati dalle piante parassite, che purtroppo per tale natura, hanno una vitalità, una facilità di attaccamento e una capacità di produzione di gran lunga superiore a quella delle piante utili.

La pratica e l'esperienza ci hanno dimostrato che, l'aratura superficiale eseguita dopo la mietitura del grano e ripetuta dopo 15 o 20 giorni, promuove un'azione di freschezza nel terreno da stimolare il germoglio dei semi cattivi. E' quindi opportuno — trattandosi di pulirne il terreno — che si proceda ancora nella prima quindicina di agosto all'aratura profonda, di almeno 30 centimetri, e allora le cattive erbe verranno seppellite molto in fondo e la terra verrà liberata dalla dannosa zizzannia.

Poichè siamo in argomento delle arature, sentiamo il dovere di fare un considerevole accenno sul sistema Del Pelo Pardi — per corrispondere al desiderio di molti agricoltori, avidi di sapere e di adottare il nuovo sistema, quando che sia riconosciuto pratico ed utile. Ma non solo gli agricoltori italiani sono ansiosi di conoscere il sistema Del Polo Pardi, ma pur anche gli agricoltori greci; lo stesso ambasciatore della Grecia a Roma, ha avuto incarico dal suo Governo di chiedere informazioni e dati sul sistema stesso di lavorazione della terra, e sul modo di applicarlo, essendo venuto nella determinazione di introdurlo su larga scala a redenzione della depressa agricoltura del paese in lotta contro le vicende ostili di un clima caldo e arido. Gli stessi agricoltori greci hanno poi fatto pressione presso il loro Governo perchè vengano istituiti campi sperimentali e possibilmente sotto la guida dell'inventore. Così abbiamo attinto da certa fonte!

Ci sono di sommo conforto le referenze avute dall'alta e bassa Italia circa il nuovo sistema di lavorazione del terreno, Del Pelo Pardi, e le sempre più vaste applicazioni del nuovo metodo confermano i migliori risultati. Ma per applicarlo occorre una maestranza provetta, dimodochè l'aratore non deve più lavorare soltanto di forza ma pure di testa. A tale scopo, occorre la creazione di scuole per conduttori dell'aratro universale e del suo completamento il « rastro »; questi due attrezzi sono frutto di lungo studio e di continue esperienze Del Pelo Pardi.

Già la Cattedra Ambulante di Agricoltura di Padova, sempre prima nelle felici iniziative, tenne un corso tecnico-pratico per istruire i contadini alla nuova lavorazione del terreno, la quale consiste in ciò: che, coll'aratro universale la parte inferiore della fetta stessa, poco frantumata va a posarsi su quella sminuzzata, prima caduta. In tal modo, non avviene rovesciamento o capovolgimento, ma ciò che era sotto vi resta, ma assai sminuzzato, e quello che era alla superficie vi rimane pure ma ridotto in piccole zolle; il « rastro » che ha una ben diversa somiglianza di un estirpatore ripuntatore ed ha lo scopo di integrare il lavoro dell'aratro, approfondendo la lavorazione che l'aratro fa in media a 20-25 centimetri sino a raggiungere i 35, operando in pari tempo una stacciatura del suolo, di guisa che le particelle più fine vanno ancora più in basso e le grossolane emergono più sopra.

Così viene innanzitutto facilitata la penetrazione negli strati profondi delle acque pluviali e poi viene evitato l'eccessivo prosciugarsi della superficie. Inoltre si sistema gradualmente il sottosuolo, così da avere terreno risanato, come le piante generalmente esigono. Col nuovo metodo di lavorazione, a detta di studiosi ed esperti in materia agraria, basterebbe un periodo di tre anni per passare dalla lavorazione vecchia alla nuova di Del Pelo Pardi, ed essere adottata non solo in Europa ma dal mondo intero.

ANGELO SANTI.

Il Comitato del grano per le colture foraggere

Nell'ultima sua adunanza del giugno scorso, il Comitato permamente del grano, dopo avere deliberato sulle provvidenze da adottarsi per sostenere il mercato granario, ed avere precisato le norme principali da seguire in preparazione alla prossima ripresa della battaglia del grano; è uscito in una affermazione solenne, unanime, con la quale richiama l'attenzione degli agricoltori su « la necessità che estendano ed intensifichino la pratica delle concimazioni chimiche, sia al grano che, in modo speciale, alle foraggere, fino al limite richiesto per il conseguimento dei più elevati rendimenti unitarii ed alla riduzione dei costi di produzione ».

Il breve accenno alle foraggere, contenuto nel periodo sopracitato non è sufficiente a lumeggiare per intero il pensiero del Comitato su questo argomento speciale. Ed ecco — quasi per evitare equivoci — il Comitato stesso riprendere il tema favorito ed aggiungere una più esplicita dichiarazione: « Il Comitato ha altresì affermata la necessità di svolgere una attiva propaganda a favore della massima estensione e dell'intensificazione delle colture foraggere, le quali anche nel settennio della battaglia del grano si sono dimostrate, oltrechè elemento base della fertilizzazione naturale del suolo, indispensabile anello di congiunzione tra le due grandi branche della produzione agricola italiana, carne e grano, e capaci di costituire, quando attuate con criteri razionali, una delle più convenienti utilizzazioni del suolo ».

Siamo dunque al vecchio binomio fondamentale *carne e grano* sul quale è impostata la battaglia per l'incremento del patrimonio zootecnico e la battaglia del grano, ossia, per dirla in una parola, la battaglia dell'agricoltura. Tema fondamentale, sul quale bisogna insistere fino alla noia, fino a quando non si sia compreso, in ogni regione d'Italia, che la economia dell'agricoltura nostra è basata su due branche prevalenti, bestiame e grano.

L'Italia centrale e meridionale (Isole comprese) devono compiere ancora molto cammino prima di raggiungere il traguardo, se è vero che nelle zone pianeggianti dell'Emilia si allevano persino due animali grossi per ogni ettaro di terreno lavorato, mentre nell'Italia centrale si discende a

0,17 e nell'Italia meridionale a 0,10, ed anche meno. Intanto nell'Italia settentrionale gli agricoltori che hanno spinto l'allevamento del bestiame a forme così intense, hanno toccato pure le più alte vette della produzione granaria; viceversa nell'Italia centrale e meridionale, ove l'allevamento del bestiame non ha fatto progressi notevoli, anche la produzione granaria si mantine poco sopra alle medie, che si ottenevano prima della battaglia del grano.

E' fatale che sia così: molto bestiame dà molto letame e molto letame dà molto grano.

Sappiamo benissimo che nei paesi centrali e meridionali si alleva poco bestiame, perchè ivi scarseggiano le piante foraggere. Appunto per eliminare questo inconveniente assai grave interviene autorevolmente il Comitato del grano per proclamare la necessità di svolgere un'attiva propaganda a favore della massima estensione e dell'intensificazione delle colture foraggere.

Si badi bene: massima estensione, cioè allargare sino ai limiti del possibile la coltura dei prati artificiali di leguminose (l'erba medica prospera anche nelle regioni siccitose) e degli erbai. Intensificazione delle colture foraggere, cioè portarne la produzione al massimo, mercè il sussidio delle concimazioni chimiche delle quali il Comitato del grano ha riconosciuto, unanime la necessità.

Pretendere di risolvere la questione foraggera meridionale senza l'ausilio delle concimazioni chimiche appropriate, è volere che l'assurdo diventi realtà. Tutto il problema zootecnico meridionale è imperniato nella produzione foraggera. Il giorno, in cui saranno estesi i prati artificiali, e, come essi, verranno concimati anche i prati naturali e i pascoli, molti problemi saranno automaticamente risolti, quale quello dell'arricchimento del suolo con sostanza organica, ora impossibile per la scarsità di letame di stalla.

Il Comitato del grano ha parlato il linguaggio della scienza e della pratica. Spetta ora agli agricoltori seguirne gli insegnamenti, se intendono curare nel vero senso della parola i loro interessi.

Italicus.

L'ALBICOCCO

Varietà. — Tra le varietà migliori ricordiamo quelle precoci, e quindi adatte per ottenere primizie: l'*Alessandrino lucente* che matura anche prima della metà di giugno; l'*Alessandrino giallo* che è migliore sebbene maturi soltanto verso la fine di giugno; l'*Albicocco romano* e l'*Albicocco Luizet*, che sono ancor più gustosi, ma che maturano verso la metà di luglio.

Una buona varietà italiana, anche abbastanza precoce, è quella di *S. Ambrogio.*

Altre varietà eccellenti, che maturano successivamente so: l'*Albicocco Reale* e l'*Albicocco di Nancy,* che è pure facile a trovarsi presso i nostri migliori vivaisti.

Clima e terreno. — Riguardo al clima l'albicocco è molto meno esigente del pesco, come già ebbi a dimostrare trattando appunto dell'albicocco (L. Gavazza, Frutticoltura, fasc. 1, pagina 33, Soc. Ed. Internazionale, Torino). Certo, una buona esposizione non soltanto facilita l'allegamento dei frutti ma, ciò che pur molto importa, anticipa la loro maturazione.

Questa pianta, se innestata sul selvatico preferisce terreni piuttosto sciolti e sostanziosi, anche se un po' aridi, ma (scegliendo opportunamente il portainnesto) essa riesce, si può dire, in ogni terreno.

In terre leggere e ricche conviene usare come portinnesto l'albicocco selvatico, specialmente ottenuto seminando varietà vigorose, quali i *Montgamè.*

In terreni calcari, sciolti e cittolosi è, invece, preferibile innestarlo sul mandorlo.

In terreni freschi od anche argillosi e piuttosto umidi riesce ottimamente se innestato sul pruno, specie sul *Mirabolano* o sul *Damasco nero.*

E' bene insistere sempre sulla questione del portinnesto, in quantochè la maggior parte degli insuccessi negli impianti frutticoli è da attribuirsi alla errata scelta del portinnesto.

Concimazione. — L'intelligente agricoltore non commette mai l'errore di tralasciare la concimazione. Bisogna sempre avere la saggia avvedutezza di largheggiare nella *concimazione d'impianto.*

Una buona concimazione dovrà per ogni 100 metri quadrati equivalere alla seguente:

Stallatico q.li 3, fosfato kg. 9, cenere oppure sale potassico kg. 10, crisalidi, o penna, od analogo residuo azotato kg. 6.

Oltre a questa concimazione d'impianto, conviene somministrare ogni 2 anni la *concimazione di mantenimento,* per la quale basta la metà delle dosi ora indicate.

Potatura. — L'albicocco a differenza del pesco sopporta bene la potatura, e perfino i tagli grossi (che però occorre spalmare con catrame).

Conviene allevare gli albicocchi in forme piuttosto basse, preferibilmente tra i due metri e mezzo ed i 3 metri di altezza, con foggia approssimativamente tondeggiante, ma piuttosto libera.

Per l'allevamento a spalliera delle varietà precocissime conviene adottare la forma a ventaglio.

Del resto l'albicocco non ha una vera necessità del *taglio di sostituzione a speroni,* come invece l'ha il pesco; e così, si ha questo caratteristico contrapposto: che l'albicocco il quale pur sopporterebbe la potatura, ne ha molto meno bisogno del pesco!

Per migliorare ed accrescere la produzione occorre eseguire un diligente diradamento ed una precisa cimatura estiva dei germogli.

I moniti dell'olivo

I. — Riproducimi per seme ed innestami con scelta, conforme al migliore adattamento geologico e climatico.

II. — Procurami una soffice ed ampia dimora nel trapianto ed alimentami bene nei primi anni di crescita.

III. — Nutriscimi quindi sempre, sia pure sobriamente, e con alimenti completi; e poni somma cura all'aeramento delle mie radici e a l'insolazione delle mie foglie.

Ed evita di mutilarmi nelle mie bocche a l'epoca della mia alimentazione; e di farmi rubare da consocii idrovori l'acqua durante la canicola estiva.

IV. — Ricordati che sono socievole, ma associami senza affollamenti e sempre con compagni non molto egoisti.

V. — Considerami come « uno e multiplo », come aggregato e non come singolo. Non concedere quindi a l' « uno » di sacrificare i « multipli » con una sua superba ascesa.

Obbliga sempre a l'armonia i miei rami e avrai grande il premio di questa obbligata cooperazione fra essi.

VI. — Punisci sempre le sfide nella superbia fra i miei multipli (rami assurgenti), ma venera le flessioni in umiltà di essi (rami penduli).

VII. — Proteggimi dalle malattie e curami quelle di cui sono affetto; e per esse irrobustiscimi, calcificando la mia dimora terrena.

VIII. — Slupami, dismuschiami e spennellami il tronco (solfato di ferro e calce) per debellarmi i tristi parassiti.

IX. — Sii tempestivo, sollecito e civilmente pulito nel trattamento dei miei frutti per ottenere il prodotto migliore possibile. Esso è veramente per te ruscello di oro, se saprai ottenerlo — come io lo ho formato — senza dargli difetti.

X. — Amami di grande amore, e consuma le bene conservate mie olive ed il mio olio, ottenuto genuino da pressione e purissimo.

Ti affermo che Pane ed Olio sono i due indispensabili tuoi migliori alimenti. E sarai sano e longevo e forse anche soddisfatto e sereno nella tua vita.

Dott. VINCENZO ZITO TARSITANI.

Norme tecniche per l'esportazione dei pomidori

L'applicazione del marchio nazionale, istituito con legge 23 giugno 1927, n. 1272, è estesa all'esportazione dei pomidoro.

Gli esportatori autorizzati, a termini della legge predetta, all'uso del marchio nazionale per l'esportazione dei pomidoro, sono tenuti all'osservanza delle norme appresso indicate.

Tipi. — Agli effetti dell'esportazione, i pomidoro sono distinti secondo i tipi seguenti:

b) pomidoro costoluti.

z) pomidoro costoluti.

Non rientrano nel tipo « tondo-lisci » i pomidoro che presentano, dalla parte del penducolo, costolature profonde, estese oltre la metà del frutto. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere costituito da pomidoro di un sol tipo tra quelli suindicati.

Requisiti qualitativi. — I pomidoro destinati all'esportazone devono essere sani, puliti, asciutti, turgidi, di forma e di aspetto normali in rapporto al tipo, di giusta maturazione commerciale, esenti da screpolature, da lesioni, da ammaccature, da sostanze estranee e da altri difetti che ne pregiudichino la resistenza, la commestibilità e in modo sensibile l'aspetto. Quali requisiti minimi di giusta maturazione devono considerarsi il generale diffuso cambiamento del colore verde e la presenza di sfumature rosee all'esterno. I pomidoro devono comunque essere ben considerati per giungere in buono stato sui mercati di destinazione. Il contenuto di ogi imballaggio deve essere costituito da pomidoro di uniforme grado di maturazione.

Calibrazione. — Salvo quanto previsto al successivo terzo comma, è vietata l'esportazione di pomidoro tondo-lisci e costoluti di circonferenza inferiore a 14 centimetri, intendendosi per cinconferenza quella della sezione massima normale all'asse del frutto. I pomidoro tondo-lisci devono essere calibrati secondo le seguenti categorie di grossezza:

da 21 a 25 cm. di circonferenza: distinguibile con le lettere BB;
» 18 a 21 » » » » A;
» 16 a 18 » » » » A;
» 14 a 16 » » » » S;

In via transitoria, per la campagna 1933, è ammessa una categoria suplementare, da 12 a 14 cm. di circonferenza, distinguibile con le lettere CC.

I pomidoro costoluti devono essere calibrati secondo le seguenti categorie di grossezza:

da 24 a 30 cm. di circonferenza: distinguibile con le lettere BBC;
» 19 a 24 » » » » BS;
» 14 a 19 » » » » AC.

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere costituito da pomidoro di una sola delle suindicate categorie.

Tolleranze. — Sono ammesse le seguenti tolleranze riferibili al contenuto di ogni imballaggio:

— 6%, in numero, di frutti non aventi i requisiti qualitativi stabiliti all'art. 3;

— 10%, in numero, di frutti di circonferenza superiore od inferiore di 1 centimetro ai limiti fissati per ogni categoria di grossezza all'art. 4, fermo però il divieto di spedire pomidoro al disotto dei limiti minimi di cui al primo e al terzo comma dello stesso art. 4.

Imballaggi. — Per l'esportazione dei pomidoro sono prescritti i segenti imballaggi:

1. — *Cassettina parallelepipeda chiusa*, avente le seguenti dimensioni interne: cm. 28, larghezza cm. 26, altezza cm. 8,9 e le seguenti caratteristiche: testate di un sol pezzo dello spessore di mm. 10, fiancate di un sol pezzo dello spessore di mm. 4, fondo coperchio al massimo di tre pezzi dello spessore di millimetri 4 intervallati di un centimetro, due listelli di rinforzo larghi cm. 3 e spessi mm. 4 da inchiodarsi sopra il coperchio in corrispondenza delle testate;

2. — *Cassetta parallelepipeda chiusa*, avente le seguenti dimensioni interne: lunghezza cm. 46, larghezza cm. 30, altezza cm. 12/13 e le seguenti caratteristiche: testate di un sol pezzo dello spessore di mm. 10, fiancate di un sol pezzo dello spessore di mm. 4 intervallati di un centimetro, due listelli di rinforzo larghi cm. 3 e spessi mm. 4 da inchiodarsi sopra il coperchio in corrispondenza delle testate;

3. — *Cassetta aperta accatastabile*, avente le seguenti dimensioni interne: lunghezza cm. 53, larghezza cm. 40, altezza cm. 11/12 e le seguenti caratteristiche: testate di un sol pezzo dello spessore di mm. 4, fiancate di un sol pezzo dello spessore di mm. 10, fondo di più pezzi trasversali ben combacianti dello spessore di mm. 4 inchiodati sulle fiancate, 4 cantonali a sezione triangolare con i due lati uguali di cm. 5 e sporgenti cm. 3 dal bordo superiore delle fiancate delle testate, 4 listelli agli angoli del fondo larghi cm. 2 e spessi mm. 10 inchiodati sulle testate e sulle fiancate in corrispondenza della sezione triangolare dei 4 cantonali, in modo da rendere possibile l'incastro delle cassette nell'accatastamento;

4. — *Gabbietta parallelepipeda chiusa*, avente le seguenti dimensioni interne: lunghezza cm. 46, larghezza cm. 30, altezza cm. 12/13 e costruita a regola d'arte;

5. — *Gabbietta troncopiramidale chiusa*, avente le seguenti dimensioni interne: superiori cm. 46×28, inferiori cm. 34×16, altezza cm. 17, e costruita a regola d'arte.

Gl spessori sopra indicati valgono per gli imballaggi costruiti in pioppo, in abete o in altre essenze dolci; per imballaggi costruiti in faggio o in altre essenze affini (dure) tali spessori possono essere ridotti di due millimetri per le testate delle cassette chiuse e per le fiancate dell cassette accatastabili e di un millimetro per gli altri segmenti. Gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, asciutti e inchiodati a regola d'arte. Per consentire lo smaltimento delle giacenze è tollerato, in via transitoria, per la campagna 1933, l'uso di imballaggi che, pur rispondendo ai tipi suindicati, presentino dimensioni e caratteristiche di costruzione differenti, a condizione che la tara non superi il 18% del peso lordo.

Impacco. — Nelle cassettine, cassette e gabbiette parallelepipede e nelle gabbiette troncopiramidali, i pomidoro devono essere impaccati a strati ordinati. Nelle cassette accatastabili possono anche essere posti alla rinfusa.

L'impacco deve essere effettuato a regola d'arte e in modo da occupare la completa capacità degli imballaggi. I vari strati devono risultare uniformi per composizione e qualità. I materiali d'impacco e di addobbo devono essere nuovi, puliti, asciutti e inodori. Si raccomanda di usare per il rivestimento interno degl imballaggi carta pergamina di colore blu. E' raccomandato l'impacco « diagonale » dei frutti, effettuabile secondo uno degli schemi seguenti:

Indicazioni. — All'esterno di ogni imballaggio contenente pomidoro per l'esportazione devono essere apposte, in modo indelebile e chiaramente leggibile le seguenti indicazioni:

a) denominazione, sede ed eventualmente marca della ditta esportatrice; potrà essere usata anche la sola marca quando essa sia regolarmente registrata presso l'Ufficio della proprietà intellettuale e sia stata preventivamente depositata all'Istituto nazionale per l'esportazione;

b) tipo del prodotto e cioè le espressioni « Pomodoro tondo-liscio » (« Runde Tomaten » in tedesco e « Round Tomatoes » in inglese) o « Pomodoro costoluto » (« Gerippte Tomaten » in tedesco e « Ridged Tomatoes » in inglese) a cui può seguire, eventualmente, l'indicazione della zona produzione;

c) categoria di grossezza, e cioè le lettere BB o B o A o C o CC o BBC o BC o AC secondo quanto è previsto all'art. 4, a cui può seguire, eventualmente, l'indicazione del numero dei frutti;

d) marchio nazionale per le ditte autorizzate.

Tali indicazioni devono figurare tutte raggruppate su di una testata, eventualmente in etichette di cara bene incollate e, quando ciò non sia possibile, sul coperchio o su di un cartellino fortemente assicurato all'imballaggio.

Imballaggi speciali. — E' data facoltà all'Istituto nazionale per l'esportazione di autorizzare l'adozione di sistemi speciali di calibrazione, di impacco e di imballaggio quando rappresentino, a suo giudizio, un miglioramento su quelli prescritti dal presente decreto. L'autorizzazione speciale stabilirà tutte le particolari condizioni alle quali è subordinata.

Controllo sulle spedizioni. — Tutte le spedizioni di pomidoro dirette all'estero sono soggette a controllo.

Detto controllo si esegue nelle stazioni ferroviarie, all'atto del carico della merce e prima della stipulazione del contratto di trasporto, ovvero nei porti, al momento dell'imbarco della merce e, per le spedizioni fatte per via ordinaria, secondo le disposizioni che verranno date dall'Istituto nazionale per la esportazione.

Esso viene effettuato dagli ispettori dell'Istituto e, secondo le norme da esso stabilite, dal presonale della Milizia ferroviaria, della Milizia portuaria e della R. Dogana, a seconda dei casi.

Le ditte che intendono effettuare spedizioni all'estero di pomidoro devono, non meno di quarantotto ore prima del carico o dell'imbarco della merce, far pervenire la richiesta di controllo all'Ispettorato di zona dell'Istituto nazionale per l'esportazione ovvero al Comando di Milizia ferroviaria del luogo di partenza della merce o, in mancanza, a quello viciniore. La richiesta di controllo può essere fatta in casi eccezionali a termine abbreviato ed anche telegraficamente, a rischio dell'esportatore.

Le virtù terapeutiche della cipolla

Tra le sostanze che maggiormente rispondono alla ricostruzione di una cellula vivente il cui equilibrio si sia alterato (teorie della moderna scienza medica affermano che le malattie altro non sono che il risultato d'uno squilibrio oscillatorio delle cellule) il dott. Giorgio Lakhovski, confortato anche dalle testimonianze dei più noti scienziati europei, ha trovato la cipolla. Tutta la pianta, e specialmente il colletto della radice, hanno una irradiazione facilmente misurabile. Difatti in alcune poverissime regioni della Russia e della Polonia i cui abitanti si nutrono quasi esclusivamente di pane e cipolla cruda intinta nel sale, il cancro è ignorato, e ad onta dell'immensa miseria e delle deplorevoli condizioni d'igiene, sono comuni i vegliardi di oltre novant'anni.

Una inchiesta condotta tra i professori d'Università e gli scienziati di paesi in cui la popolazione si ciba giornalmente di cipolla cruda, ha mostrato come il cancro sia una malattia rarissima. Tra i contadini bulgari, ad esempio, grandi consumatori di cipolla cruda, la mortalità in conseguenza di cancro è quasi nulla (12,5 per 100.000 abitanti, ossia 0,125 per mille). La longevità dei Bulgari è leggendaria e non è difficile trovare fra essi individui dai 120 ai 140 anni. In Turchia, in Siria, in Egito e in Algeria tra gli strati poveri della popolazione che fanno largo uso di cipolla cruda, il cancro si può dire non esista.

Il dott. Lakhovski, autore d'un profondo studio in merito, ha intrapreso egli stesso la cura della cipolla cruda che, per non attossicare con l'odore chi lo avvicina, consuma alla sera prima di coricarsi. Egli afferma di trovarsi benissimo e di aver constatato sensibili miglioramenti tra chi lo segue nella nuova cura. Egli ha pensato anche a coloro cui un senso di riguardo verso l'amato bene sconsigliasse l'uso diurno e notturno della cipolla per via orale, e ha creato un siero di cipolla iniettabile, siero che in esperimenti compiuti su cancerosi ha dato risultati soddisfacenti.

Il dott. Lokhovski ha eseguito anche applicazioni esterne di succo di cipolla su tumori cancerosi e ha constatato che questi si pulivano e l'ulcerazione cominciava a cicatrizzarsi. Dall'insieme delle sue esperienze il dott. Lakhovski ha ricavato la persuasione che si possa vincere il cancro e la maggior parte delle malattie intensificando la consumazione di cipolle crude.

Le lenticchie

Questo squisito legume dai semi piatti e rotondi tanto apprezzato come contorno alle pietanze, ed in special modo delle anitre, è da qualche tempo assai abbandonato nelle colture e non se ne capisce la ragione, perchè il suo valore è pari, se non superiore, a quello dei piselli e fagioli.

Un litro, che contiene da 8 a 12 mila granelli, pesa circa 800 grammi.

La coltivazione si deve fare possibilmente in suolo leggero e buono, però la Lente si adatta ovunque, anche nei terreni mediocri.

Le Lenti si seminano in marzo-aprile ed in maggio anche in terreni magri e sabbiosi mettendole in filari distanti 30 cm. l'un l'altro.

Si sarchiano due o tre volte e si raccolgono non troppo mature per averle più tenere e dolci.

Le varietà comuni che si coltivano in Italia sono le seguenti: Lente quarantina verde, Lente bianca larga, Lente rossa piccola.

Verso la fine di agosto o primi di settembre si falciano le Lenti e si lasciano ben seccare, quindi si portano in ambiente secco e ben areato. Si batteranno man mano che occorrono per la consumazione o per la vendita e ciò perchè si conservano meglio nel loro baccello.

La coltivazione della lenticchia come più sopra detto, ha da qualche tempo subìto un abbandono e ciò perchè in passato era attaccata da un pidocchio coleottero che però lo si può benissimo combattere con solfato di carbonio.

Come valore la lenticchia è di gran lunga superiore al frumento perchè al giorno d'oggi le Lenti si vendono non meno di L. 300 al quintale. Si noti che la loro coltivazione è minore del frumento e poi perchè tengono occupato il suolo solo quattro mesi la qual cosa permette di utilizzarlo per altre secondarie coltivazioni.

In complesso è una buonissima pianta di facile accontentatura sia pel terreno che per la fertilità di esso: non domanda quasi lavoro e dà un sicuro raccolto.

Coltivatori, ritornate dunque alla coltivazione di questo sanissimo e ricercato legume, ma non seminate mai le Lenti su terreno ove furono coltivate il precedente anno.

CURIAMO LE PIANTE!

Cure alle piante in Agosto

Sebbene i forti calori del solleone pongano un ostacolo allo sviluppo delle malattie crittogamiche, occorre tuttavia ancora l'opera di difesa preventiva del buon agricoltore per conservare integro il ben promettente prodotto delle nostre piante coltivate.

Nel vigneto sono i grappoli che debbono essere protetti con qualche altra solforazione ramata contro l'allessatura o *peronospora larvata*, e contro l'*oidio;* sui primi del mese anche con una irrorazione di solfato di nicotina al due per mille contro le tignole a schiusa ritardata.

Se disgraziatamente si avessero grandinate, conviene eseguir subito sulle viti e sulle piante fruttifere una irrorazione generale con poltiglia bordolese all'uno per cento.

Nei casi di forte *corosi* si ricorra, anzichè al consueto spargimento di cristalli di solfato ferroso al piede della pianta od all'irrorazione del fogliame con una soluzione all'uno per cento di disinfettante, piuttosto alla vaccinazione della pianta sofferente, pratica che, secondo esperienze fatte in Francia nei terreni molto calcarei della Charente, ove la clorosi è nocevolissima, ha dato buoni risultati. Essa consiste nel fare sul ceppo, sul tronco o sui grossi rami due o tre intaccature piccole, ravvicinarle oblique dall'alto al basso sino a raggiungere il legno e riempirne l'apertura beante con una soluzione di solfato di ferro al 10 % o 15 % secondo che è necessaria una cura più o meno energica.

Nel frutteto occorre eseguire qualche altra irrorazione insetticida (solfato di nicotina e sapone) sia per eliminare le uova deposte dalla *Carpocapsa* di ultimo sfarfallamento, sia per combattere la *Tingide*, la *Limacina*, gli *afidi*, che infestano un po' tutte le piante; si cerchi di bagnar bene entrambe le pagine fogliari e di far penetrare il liquido anche negli arricciamenti fogliari degli apici, immergendoli, se necessario, senz'altro nel recipiente contenente la soluzione insetticida.

In modo particolare vanno combattuti quest'anno i cosiddetti funghi superficiali, cioè quelli che causano il *mal bianco*, le *albugini*, le *nebbie* delle foglie e dei germogli e che possono, col favore della stagione, svilupparsi anche sui frutti, specialmente del pesco: si faranno perciò più frequentemente le solforazioni con solfi greggi ventilati, oppure le irrorazioni con soluzioni di polisolfuri (supersolfo) all'1,5-2 % secondo la diversa resistenza delle foglie.

Contro il *Fusicladium dendriticum* e *pirinum* (ticchiolatura), comuni più del consueto nei vivai di peri, meli, nespoli gapponesi occorre ripetere trattamenti anticrittogamici sulle foglie e sui rami dell'annata, estendendoli, nel caso di piante produttive, anche ai frutti, che tanto sono deturpati da questa malattia. Seguirà a tempo debito una razionale potatura per eliminare i rami ticchiolati nei quali si conservano i germi (spore) dei suddetti fungilli.

Nell'orto si vigili sulla comparsa del seccume o del cancro pedale delle piante per *Fusariosi* e si sparga al piede di esse preventivamente della polvere Caffaro. Sulle salanacee (pomodoro, peperone, melanzana, patata), sarà utile ancora un trattamento con poltiglia bordolese all'1 %, contro la *peronospora*. I *bruchi* dei cavoli, gli *afidi* e le *limacce* potranno esser combattuti con polverizzazioni di tabacco e calce eseguite all'alba od al tramonto.

Il ragnetto rosso (*Tetranychus Pelarius*) causa dell'essiccamento e precoce caduta delle foglie in moltissime piante erbacee, o legnose da orto, da giardino e forestali è ostacolato nella sua prodigiosa moltiplicazione dalle frequenti polverizzazioni di solfo e calce, dirette alla pagina fogliare inferiore.

In giardino si continui ad eliminare i *gorgoglioni* nelle rose e nelle altre piante fiorifere con le soluzioni di nicotina, intercalando sulle rose solforazioni contro il *mal bianco* e sui garofani, astri, pelargoni irrorazioni cupriche preventive contro svariate infezioni crittogamiche.

Nel magazzino di civaie, qualora si verificassero infestazioni di *Ponchi* dei legumi (*Bruchus pisi, Lazia irresecta*, ecc.) si faccia evaporare nell'ambiente ermeticamente chiuso, il tetracloruro di carbonio (gr. 40 per q.le di legumi) affondando nel mucchio dei semi recipienti con la quantità sufficiente di liquido, e coprendo poi con tele impermeabili per la durata di 48 ore.

Dott. V. BONGINI.

Dai mercati e dai campi

CEREALI. — L'andamento dei vari mercati italiani nella passata quindicina si è andato via, via orientando così nei prezzi come nei quantitativi di acquisto sopratutto sui grani vecchi, con tendenza più sostenuta.

Le contrattazioni si sono fatte più attive ed i prezzi sono aumentati di circa 3-4 lire al quintale; attualmente i grani teneri di discreta qualità si quotano su una base di L. 86-89 e quelli fini L. 90-93 in media. Il mercato dei grani duri è stato molto attivo, ed in modo speciale nelle regioni continentali meridionali, sia per la richiesta del consumo locale, sia per le spedizioni nelle zone settentrionali. I prezzi si sono aggirati sulle L. 104-107 vagone partenza per le saragolle del Lazio e della Maremma e sulle L. 108-109 circa — porti settentrionali — per la merce della Calabria; la Sardegna ha offerto merce bella a prezzi leggermente più alti di quelli sopra indicati. Poco trattata la merce siciliana.

Quanto ai grani nuovi, secondo il diligente Bollettino della Banca Naz. dell'Agricoltura, i mercati a termine sono entrati in pieno nell'acquisto dei grani nuovi, scaglionando le vendite sui mesi lontani; il forte interessamento ha determinato la fermezza dei prezzi che dall'inizio della quindicina sono andati gradualmente aumentando, e il sentimento permane ottimista.

VINO. — L'attività del mercato vinicolo è un po' diminuita durante la decorsa quindicina, ma ciò non ha influito sui prezzi che hanno mantenuto, per i vini sani, una tendenza sostenuta. Le richieste si sono rivolte particolarmente ai vini da taglio meridionali, che hanno registrato qualche ulteriore miglioramento. Sempre pesante il mercato per i vini deboli. Stentata l'esportazione.

Il Ministero dell'Agricoltura e Foreste ha emanato importanti disposizioni agli Enti sindacali ed economici circa la gradazione alcoolica dei vini. Dopo il 15 settembre prossimo venturo non potrà essere consentita nessuna deroga o mitigazione al divieto di vendita al consumatore di vini a gradazione alcoolica inferiore ai minimi prescritti (10 gradi per i vini rossi, 9 per i bianchi).

BESTIAME. — Il mercato del bestame *bovino* è stato generalmente calmo. I prezzi non hanno segnato variazioni importanti rispetto a quelli della quindicina precedente; la tendenza appare abbastanza ferma per i capi da macello, nonostante la stagione calda che già si risente nel consumo carneo. Anche il mercato dei *suini* si mantiene calmo, con quotazioni pressochè stazionarie. Buona ricerca di magroni e lattonzoli.

FIENI E PAGLIE. — Continua la calma nel mercato dei *fieni*, in relazione anche al buon andamento delle colture foraggere. La domanda si mantiene scarsa; prezzi alquanto oscillanti da zona a zona, ma nel complesso invariati dalla quindicina precedente. Poco attivo anche il mercato della *paglia*, con tendenza piuttosto debole nelle quotazioni.

POLLAME E UOVA. — Circa il *pollame* in genere ci fu nella quindicina natevole contrattazione, ma con prezzi alquanto più depressi per il gran quantitativo dell'offerta. Le *uova* si mantennero stazionarie. Sui prezzi di L. 2,80 a 3 la dozzina in Piemonte, e di 3 a 3,40 in Lombardia e Veneto e Lazio.

= ECHI DI CRONACA AGRARIA =

LE MAESTRANZE RURALI DAL DUCE. — Le allieve dei corsi dell'Anno XI per assistenti sociali, maestre rurali e di economia domestica, sono state ricevute dal Duce, il quale ha avuto parole di compiacimento per i programmi svolti e per i risultati conseguiti, non senza rilevare l'importanza di questo altro interessante settore della vita del Partito.

PER L'XI. CONGRESSO INTERNAZIONALE DI OLIVICOLTURA A LISBONA. — Il Ministero delle Comunicazioni ha accordato a favore dei congressisti che si recheranno nel novembre a Lisbona una riduzione del 30 per cento sulle nostre linee ferroviarie.

DISPOSIZIONI PER LA IV. FESA DELL'UVA. — Dal Duce e dall'On. Acerbo, sono stati accettati i voti espressi dal Comitato organizzatore per la Festa dell'uva e sono in corso i provvedimenti per le seguenti agevolazioni straordinarie:

a) ai produttori e a tutti coloro che sono muniti di licenza di vendita al pubblico al minuto libera facoltà di smerciare con altri generi anche frutta fresca;

b) facoltà ai Comuni di rilasciare nuove licenze di carattere stagionale;

c) ogni agevolazione da parte dei Comuni ai produttori che portano direttamente sui mercati le frutta fresche e le verdure e la concessione di aree pubbliche, gratuitamente;

d) vigilanza perchè i prezzi delle frutta che vengono vendute nelle stazioni siano in armonia con i prezzi dei mercati locali;

e) ampia propaganda a favore del consumo delle frutta e delle verdure ricorrendo anche al Sindacato fascista dei Medici;

f) trasformazione del Comitato organizzatore della IV. Festa dell'uva in Comitato centrale di azione, per avvisare ai mezzi di propaganda e segnalare le opere da compiere, perchè si addivenga ad un maggiore e meno oneroso consumo delle frutta e delle verdure.

UN SUB-COMITATO PER LA FESTA DELL'UVA OVUNQUE. — A seguito delle deliberazioni del Comitato Centrale, presieduto da S. E. Marescalchi, deve essere stato costituito in ogni città o borgata entro il 30 luglio un Comitato locale di propaganda presieduto dal Podestà, del quale, nelle città capoluogo, faranno parte il Segretario federale, i Presidenti delle Federazioni provinciali degli Agricoltori, dei Sindacati Fascisti dell'Agricoltura e del Commercio, del Dopolavoro, il Direttorio della Cattedra Ambulante d'Agricoltura, il Segretario dei Tecnici-Agricoli e quello del Sindacato Medici, il Presidente dell'Artigianato, il Rappresentante dei Fasci giovanili, degli Avanguardisti, dei Balilla, dei Fasci femminili e della Federazione delle Associazioni del Clero in Italia.

Durante lo svolgimento della Festa sarà intensificata la offerta al pubblico non solo dell'uva, ma anche delle spremute e degli sciroppi d'uva, delle marmellate e delle bibite estive dissetanti a base di succo d'uva, e saranno tenute nel maggior numero di città, da fisiologi ed igienisti, conferenze sui vantaggi dell'uso dell'uva come alimento e nella terapia.

I SUSSIDI ALLE CANTINE SOCIALI. — Si è adunata al Ministero dell'Agricoltura, sotto la presidenza dell'on. Marescalchi, la Commissione per i sussidi alla Cantine Sociali. Essa ha esaminato undici richieste pervenute e, mentre per alcune ha domandato chiarimenti e suggerito modifiche, ne ha accolto nove: ha, cioè, accordato aiuti per oltre 600.000 lire alle Cantine Sociali di Tortona, Guastalla, Oleggio, Sansego (nell'Istria), Soave, Castiglione Tinella, Modena, Codigoro e Faenza.

LA LOTTA CONTRO I NEMICI DELLE PIANTE E L'ESTRATTO FENICATO DI TABACCO. — La Direzione generale dei Monopoli di Stato comunica: Con Decreto ministeriale in corso di pubblicazione, la tariffa di vendita al pubblico dell'estratto di tabacco viene ridotta come segue:

Tipo normale, latte di kg. 1 da 6,50 a 6; latte da kg. 2 da L. 12,50 a 11; latte da kg. 5 da L. 30 a 27; latte da kg. 10 da L. 58 a 52; latte da kg. 25 da L. 140 a 125.

Tipo superiore, latte da kg. 1 da L. 8 a 7; latte da kg. 2 da L. 15 a 13; latte da kg. 5 da L. 36 a 32; latte da kg. 10 da L. 70 a 62; latte da kg. 25 da L. 170 a L. 150.

INCREMENTO ESPORTAZIONE DELLE NOSTRE FRUTTA. — Risulta che l'esportazione all'estero delle nostre frutta, ovunque ricercatissime, è in continuo, costante incremento e che la estensione dei terreni coltivati a frutta, raggiunge attualmente i 300.000 ettari circa, impegnando un totale di 50 milioni di giornate lavorative comprese quelle occorrenti per gli agrumeti.

UNA PRIMA PARTITA DI ARACHIDI SOMALE SBARCATE E COLLOCATE A GENOVA. — In questi giorni è giunta a Genova una partita di quintali 1200 di arachidi prodotte nella nostra Somalia. La partita è stata regolarmente collocata in piazza ed ha potuto spuntare il prezzo di L. 175 al quintale, a motivo della qualità che è stata giudicata di primissimo ordine e superiore, a detta dei competenti, finanche al tipo senegalese, sia per grossezza di baccello, che per contenuto d'olio. Il fatto deve essere segnalato perchè trattasi della prima produzione di arachidi, ottenuta dalla Società fondata dal compianto Duca degli Abruzzi. In viaggio, sempre per Genova, trovasi una seconda partita di altri 3000 quintali.

L'ASSICURAZIONE INFORTUNI AGRICOLI E GLI OPERAI ADDETTI ALLA SPEDIZIONE FRUTTA. — Ad un quesito della Confederazione degli agricoltori, circa la applicabilità dell'assicurazione infortuni agricoli a favore degli operai addetti alla preparazione della spedizione delle frutta, quando dette operazioni sono effettuate dalle apposite sezioni dei Consorzi agrari, il Ministero delle Corporazioni si è dichiarato d'accordo nel ritenere lavorazione connessa complementare e accessoria quella della preparazione e della spedizione delle frutta. Perchè, però, essa possa ritenersi compresa nell'assicurazione, è necessario che sia compiuta nell'interesse dell'azienda agricola conduttrice dei fondi. Nel caso prospettato, perchè si possa stabilire se ricorra questa ultima condizione, è necessario considerare la figura giuridica dei Consorzi agrari, per cui conto ed interesse avviene la lavorazione. Sembra infatti che, qualora i Consorzi abbiano personalità giuridica e sian quindi soggetti di diritto, distinti dai coltivatori dei fondi componenti i Consorzi, non possa parlarsi di lavorazione accessoria complementare connessa, eseguita per conto e nell'interesse dell'azienda agricola conduttrice del fondo, da cui sono prodotte le frutta da preparare e da spedire. Invece, qualora i Consorzi siano delle semplici associazioni di coltivatori di fondi, la lavorazione in genere può considerarsi avvenuta per conto e nell'interesse dell'insieme delle aziende agricole di cui sono titolari i componenti dei Consorzi, e quindi compresa nell'assicurazione contemplata dal D. L. 23 agosto 1927, sempre che la vendita delle frutta non assuma l'apparenza di vera speculazione commerciale.

LE PICCOLE QUANTITA' DI VINO PORTATE A MANO SONO ESENTI DA IMPOSTA. — La Corte di Cassazione di Roma ha emesso in materia questa sentenza:

« Sul finire del 1931 gli agenti dell'Ufficio Imposta di consumo di Biella, invitarono certo Giuseppe Pasquali, che proveniva dal limitrofo paese di Cossila con sottobraccio un fiaschetto di vino, al pagamento della imposta sul vino. Costui si oppose, ma con decreto, venne, in un primo tempo, condannato a L. 250 di ammeda. Contro tale decreto il Pasquali fece regolare opposizione e dinanzi al pretore cav. Rosso, dimostrò come la legge in materia delle imposte di consumo consenta con la esenzione dall'imposta, di introdurre in città piccole quantità di generi daziali e a proposito del vino permetta l'introduzione di una quantità non superiore ai due litri. L'Ufficio delle imposte di consumo del comune di Biella, costituitosi parte civile, osservò che il Commissario straordinario al comune, per impedire una comoda e spicciola frode, aveva emanato ordinanza con cui estendeva il divieto dell'introduzione anche a tali piccole quantità di vino. Il Pretore però assolveva il Pasquale per non costituire reato il fatto addebitatogli. Contro tale sentenza interposse appello il Procuratore del Re presso il Tribunale. La prima sezione penale della Corte di Cassazione, su conforme richiesta del Pubblico Ministero, ha respinto il ricorso stesso, osservando che la sentenza del Pretore era conforme a legge. Nella relazione della sentenza di annullamento del ricorso, il relatore osserva che la legge esclude dall'imposta le piccole quantità di vino portato a mano.

= FRA RIVISTE E GIORNALI =

COME SI SPARGE IL PERFOSFATO? — Non si può fissare una norma precisa, eguale per tutte le coltivazioni. Quando si tratti però di piante che si coltivano a file lontane è consigliabile la somministrazione localizzata del perfosfato che può essere fatta direttamente a mano, ma vi sono anche delle macchine indicate per regolare la contemporanea distribuzione del concime e del seme sulla stessa riga. Colla localizzazione del concime, si ottiene un sensibile risparmio nella quantità da impiegarsi. La quantità di perfosfato da adoperarsi, varia a seconda della fertilità dei terreni e delle coltivazioni.

Come indicazione generale di massima, si può ritenere che per una sufficiente concimazione fosfatica siano necessari 6-7 quintali per ogni ettaro di terreno. Nel caso della concimazione localizzata tanto se eseguita a mano come a macchina, la quantità di perfosfato ora detta può ridursi anche a 4-5 q.li titolo 16-17 per cento.

VINO SANO IN BOTTE SANA. — Come si conserva una botte di recente vuotata del vino? Si procede al suo lavaggio, se del caso ripetuto anche due o tre volte, sino a quando cioè l'acqua viene fuori quasi chiara. Ciò raggiunto, si toglie il portello lasciando aperto anche il bocchiume. Non tarderà a stabilirsi un'attiva corrente d'aria la quale prosciugherà sollecitamente le doghe. D'inverno spesso si ricorrerà ad un braciere, ripieno di fuoco; ma ora ciò non è affatto necessario.

Si ripone, quindi, a posto il portello ungendone i margini con *sego vergine* meglio con *vasellina* uso enologico. Si solfora energicamente la botte chiudendone anche il bocchiume. Gioverebbe, pertanto, rinnovare questa solforazione almeno ogni 40 giorni. Così si può essere sicuri di trovare al prossimo ottobre il fusto in buone condizioni per ricevere il vino. Uno straccio leggermente bagnato giova passare anche all'esterno del fusto, asportando, per tal modo le eventuali muffe che non mancano di formarsi particolarmente se la cantina fosse più del necessario umida. Anzi, in tal caso, converrebbe porre agli angoli di essa delle capaci cassette contenenti zolle di calce viva che, essendo igroscopica, sottrarrebbe umidità, bonificando conseguentemente l'ambiente. Allorchè queste zolle risultano sature di umidità (la qual cosa è chiaramente indicata dal loro completo disfacimento) si sostituiscono con altre. (*Corriere Agric. Commerciale*).

NON CIMARE IL GRANOTURCO. — E' ormai inveterata tra i nostri agricoltori la pratica irrazionale di cimare e molto spesso anche di sfogliare le piante del granoturco poco tempo dopo l'emissione dell'infiorescenza maschile, allo scopo di provvedersi alimento fresco per il bestiame. Credo che non vi sia alcun dubbio che, privando una pianta di organi che elaborano i materiali necessari alla formazione della granella ed al suo ingrossamento, si viene in definitiva, a ritardare l'epoca normale di maturazione ed a portare una diminuzione sulla produzione: diminuzione che può raggiungere, a secondo delle stagioni, il 10, il 20 per cento ed anche oltre del prodotto conseguibile. Il foraggio verde che noi ricaviamo con la cimatura e sfogliatura non ha certamente un valore equivalente a quello della granella che si perde in seguito a queste operazioni.

INTORNO AI PESCHI. — Subito dopo la raccolta del prodotto delle varietà primaticce si tagliano i succhioni e i rami a frutto rivolti verso l'interno; 10 giorni dopo si cimano le branche di prolungamento sopra un getto laterale esterno. In agosto poi se occorre, si fa un diradamento dei rami, onde favorire la maturazione delle gemme basali, che daranno delle produzioni essenziali per l'anno successivo.

Nella potatura legnosa si diradi d'estate e si raccorci d'inverno, per ottenere più frutto. Mentre se si ha bisogno di far costruire alla pianta legno, si diradi e accorci d'inverno.

In ogni modo i rami destinati a dar frutto nell'anno successivo non si raccorcino. (*Agricoltore Veneziano*).

TRAPIANTO DEL CAVOLO FIORE. — In agosto si trapianta il cavolo fiore a maturanza autunno-invernale che offre produzione più sicura che nelle altre stagioni, più elevata e maggiormente ricercata sul mercato. Il cavolo fiore ha bisogno di terreno lavorato profondamente e concimato con abbondanza di stallatico maturato; le pianticelle si pongono a dimora a file distanti 75-80 cm. Per alcuni giorni è necessario difendere le deboli piantine dai raggi cocenti del sole, coprendole con foglie o con stuoie, inaffiando poi ogni giorno abbondantemente fino a completo attecchimento. La coltura del cavolfiore è facilissima e nell'orto non dovrebbe mai mancare. (*Corriere del Villaggio*).

PER AUMENTARE L'ADESIVITA' DELLE POLTIGLIE ANTIPERONOSPORICHE. — Si può ricorrere alla caseina od anche al latte scremato. Cinquanta grammi di caseina del commercio si disciolgono in un litro di latte di calce, agitando energicamente. Questa mescolanza si amalgamerà in una poltiglia bordolese alcalina. Invece della caseina si può adoperare il latte scremato, nella dose di un litro per ettolitro. (*Il Coltivatore*).

PER LE VITI GRANDINATE. — Premettiamo che in ogni caso, qualunque sia stata l'intensità della grandine, la cosa più necessaria e più urgente è quella di eseguire una buona irrorazione con solfato di rame e calce e con polvere Caffaro. Le ammaccature, le lacerazioni, le rotture prodotte dalla gragnuola, sono tutte ferite che occorre disinfettare e medicare; a ciò si provvede appunto con i sali di rame. Non solo: i sali di rame sono anche degli eccitanti che stimolano la ripresa della vegetazione; e di ciò si sono ben accorti tanti vignaiuoli i quali, non avendo indugiato ad eseguire l'irrorazione, han visto ridistendersi prontamente le foglie che apparivano accartocciate e come appassite. Dopo l'irrorazione è raccomandabile anche una solforazione con zolfo ramato.

Quando poi, trascorsi alcuni giorni, le parti verdi più fortemente colpite si sono disseccate e i danni dovuti alla grandine appaiono in tutta la loro intensità, si passa alla esecuzione delle operazioni di potatura. Nei riguardi delle quali, per essere chiari il più possibile, consideriamo distintamente due casi.

La grandinata ha lasciato abbastanza sani una parte dei germogli e relativi grappoli. — Bisogna vedere di concentrare a favore di questi i materiali nutritivi di cui le viti dispongono; ciò si ottiene eliminando i germogli più danneggiati ed i succhioni. Naturalmente, nell'eseguire tale lavoro, conviene cercare di favorire in particolar modo qualche germoglio che si trovi presso la base del capo a frutto e che possa giovare a sostituire, nel prossimo anno, il capo a frutto medesimo.

(*Agricoltura e Cooperazione*).

LA PROVA DEL COLORE GENUINO PRIMA DI COMPRAR VINO ROSSO. — Non mancano purtroppo i casi di colorazione artificiale del vino. Un saggio semplice e dei più sicuri per scoprire se nel vino sono colori artificiali è sempre quello della lana. Basta all'uopo un bicchiere ordinario di ferro smaltato, oppure, anche meglio, di vetro o di porcellana resistenti al fuoco, ed una lampada ad alcool con suo sostegno. I reattivi necessari, del pari semplicissimi e trovabili presso tutte le farmacie, consistono in due soluzioni al 10 per cento di acido cloridrico la prima, di ammoniaca la seconda. La manualità è la seguente:

Si versano nel bicchiere all'incirca da 80 a 100 centimetri cubici del vino da esaminare, si aggiunge un centimetro cubico circa della soluzione di acido cloridrico, e nel liquido si affondano due o tre fili di lana bianca da ricamo di 5-6 centimetri di lunghezza. Si pone poscia il bicchiere sulla lampada e si porta il liquido ad ebollizione mantenendovelo per almeno 10 minuti, trascorsi i quali si ritira il bicchiere, se ne versa via il liquido trattenendo la lana che si lava dapprima con acqua fredda, indi si ripone nel bicchiere, unitamente a 80-100 centimetri cubici di acqua comune, cui si aggiungono 1-2 centimetri cubici di acido cloridrico. Si riporta il liquido per alcuni minuti (8-10) ad abollizione, trascorsi i quali si spegne la lampada, si versa il liquido di lavaggio e si passa all'esame dei fili di lana, dopo di averli immersi nell'acqua fredda comune e successivamente ben strizzati.

(*La Famiglia Agricola*).

FERFOR
Concime completo medicato
(Formola del Dott. Prof. TEODORO FERRARIS)

= RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE =

(Compilata da « Donna Luisa »)

La popolazione della terra è aumentata in un anno di 20 milioni

Gli Uffici della Società delle Nazioni, assai abili nell'arte delle statistiche, hanno fornito delle notizie secondo le quali la popolazione del nostro pianeta supera i due miliardi con un aumento di 20 milioni di abitanti in un anno. Nello stesso periodo la capacità di consumo è diminuito di oltre il terzo. Cosa avverrebbe se la popolazione non aumentasse? Il fatto è tanto più caratteristico perchè l'aumento si verifica sui continenti a grande consumo. L'Europa che, malgrado la sua piccolezza, rivendica il quarto della popolazione del globo, può reclamare, da essa sola, quasi la metà dell'aumento; 8 milioni sui 20. Senza dubbio sugli 8 milioni 3 vanno alla Russia, la quale, attualmente, non è affatto un buon cliente. L'Italia, la Polonia e la Spagna hanno gadagnato, ciascuna un buon milione, mentre l'Inghilterra e la Germania rimangono stazionarie. Le due Americhe, che hanno tanto posto, hanno guadagnato solo 4 milioni per giungere a 252 milioni di abitanti, mentre il formicolaio asiatico è aumentato di 11 milioni di unità, superando i 1.110 milioni.

FIOR DI PENSIERI

Dal grado di libertà e di stima concesso alle donne, si misura esattamente in ogni paese e in ogni tempo il grado di civiltà e di moralità, nonchè di serietà, raggiunto dagli uomini.

Chi predica la verità non trova alloggio. Dicendo la verità, si eccitano le grida della gente. La verità è una rara erba, ma ancor più raro è colui che la digerisce. L'uomo sincero sarà sempre stimato e temuto.

Strano a dirsi, ma è una verità sacrosanta, che l'uomo ignorante non ha curiosità: la donna, invece, vuol sempre conoscere tutto sino al fondo, anche se è un'ignorante, però sempre più furba dell'uomo.

Ricette pratiche

PASTIGLIE ODOROSE DA BRUCIARE. — Prendete: Benzoino grammi 100 — Buccia d'arancia secca, noce moscata, ambra grigia, legno di sandalo, per ciascuno grammi 5 — Zucchero in polvere a gomma adragante nell'acqua di rose, per ciascuno grammi 5. — Fatene una pasta, dividetela dopo in tanti piccoli coni, i quali bruciati daranno un ottimo e delizioso profumo, da preferirsi a quello da poco introdotto qui come una specialità cinese il cui fumo soffoca e fa puzza.

Contro la traspirazione. — A proposito della traspirazione, ricordate che non bisogna mai abusare, per combatterla, delle polveri, le quali hanno l'inconveniente di ottorare i pori e di impastoiare le funzioni della pelle. Tuttavia se si ha la precauzione di distribuire la polvere con leggerezza, ossia impiegando il piumino, si otterrà un effetto felicissimo.

Ecco una ricetta di polvere assorbente: iris fiorentino in polvere gr. 100, polvere di talco, gr. 5, carbonato di magnesia gr. 100, allume in polvere gr. 30.

Un piatto quindicinale

Carne alla polacca. — Si prende un pezzo di carne magra, preferibilmente filetto, senz'osso, vi si fanno dei buchi, nei quali s'introducono pezzetti di carne secca e d'aglio, poi si pone in una casseruola, nella quale si verseranno due bicchieri di acqua, mezzo bicchiere d'aceto, il sugo di un limone, una cucchiaiata d'olio, un pezzetto di burro, due acciughe a pezzi, pepe e sale. Si copra la casseruola, e si fa cuocere a fuoco lento, sino a che la carne sia cotta, avvertendo rimanga poco sugo.

LA SFINGE

Aritmetica curiosa

— E' vero che togliendo uno da diciannove si ha venti?
— E' vero che la metà di 12 è 7? E che la metà di 13 è 8?
Sì è vero. Ma come lo dimostrate?

Rebus

Oreste 6% Pilade.

Spiegazione della SCIARADA pubblicata nel precedente fascicolo: *Sala-mandra*:

PER FINIRE

La moglie. — La sarta mi ha detto che se non paghi il vecchio conto non mi farà il vestito.
Il marito. — Benissimo. Le scriverò ringraziandola.

* * *

La vita umana compendiata in quattro parole:
— L'uomo respira — aspira — sospira — spira.

* * *

Una sentenza di Codicelli:
« Un medico che muore è come un pasticciere che si mangia i suoi pasticci... ».

* * *

La giovane sposa: — Mio marito mi aveva promesso una bella sorpresa per il giorno in cui avrei appreso l'arte di cucinare. E ne ho prese delle lezioni!
L'amica: — Tutto ciò è assai grazioso. E quale fu la sorpresa?
— Ha mandato via la cuoca.

* * *

— Domani avrò 30 anni.
— Che coincidenza! Anch'io.
— Sì, ma io avrò 30 anni per la prima volta.

* * *

In treno:
— Prego, signore, chiuda la finestra, fuori fa tanto freddo.
— Crede, signorina, che se chiudo la finestra, fuori farà più caldo?

LA RADIO AGRICOLA

Ecco l'orario delle trasmissioni radiofoniche:

MILANO-TORINO-GENOVA-TRIESTE-FIRENZE

Milano: kc. 905 - m. 331,4 - kw. 50 — Torino: kc. 1000 - m. 278,7 - kw. 7 — Genova: kc. 959 - m. 312,8 - kw. 10 — Trieste: kc. 1211 - m. 247,7 - kw. 10 — Firenze: kc. 598 - m. 501,7 - kw. 20.

Ogni giorno feriale: ore 18,35 comunicati dei Consorzi agrari e notiziario agricolo - ore 20 bollettino metereologico. Ogni domenica: dalle ore 10 alle 11 conversazioni pratiche agricole.

ROMA-NAPOLI

Roma: kc. 680 - m. 441,2 - kw. 50
Napoli: kc. 941 - m. 318,8 -kw. 1,5.

Ogni giorno feriale: ore 12,30 e 17,10 previsioni metereologiche: ore 19,10 notiziario agricolo. Ogni domenica: ore 10,30 conversazioni pratiche agricole — Ogni venerdì: ore 20,5 comunicato dell'Istituto Intern. di agricoltura (in italiano, francese, inglese, tedesco e spagnolo).

PALERMO-BARI

Palermo: kc. 572 - m. 524,5 - km. 3
Bari: kc. 1112 - m. 269,4 -kw. 20.

Ogni giorno feriale: ore 13,55 bollettino metereologico; ore 20 notiziario agricolo. Ogni domenica: dalle 10 alle 11 conversazioni agricole.

BOLZANO

Kc. 815 - m. 368,1 - kw. 1.

Ogni giorno feriale: ore 13,30 notiziario agricolo. Ogni domenica: dalle 11 alle 11,30 conversazione agricola.

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*

Vice Direttori: Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA

Roma — Soc. An. Tip. Luzzatti — Via Fabio Massimo, 53-55